Sazerac

En klassisk whisky-cocktail hvor du får sprut, sukker, bitter og vand

Glas: Riedel Neat barglas

Pynt: Citronskal



Ingredienser:

- 6 cl Rye Whiskey
- 3–4 dash Peychaud's bitters
- 1 cl absint
- 1 sukkerknald
- 1 citronpeel
- Isterninger

Fremgangsmåde

- Sprøjt et nedkølet Riedel Neat glas med Absinth og finestrain drinken over i glasset. (Har man ikke en spray til sin absinth, kan man blot "skylle" glasset i absinth ved at slynge det rundt så der er gardiner hele vejen rundt langs kanten, hælde resten ud og så er du klar)
- Læg sukkerknalden i det nedkølet Riedel Bar Drink Specific Glassware Mixing Glass, tilføj bitters og lad det gennemvæde sukkerknalden. Brug en muddler til at støde det sammen.
- Hæld whiskey over i mixerglasset og tilføj is.
- Pynt med en citron-twist.

Lidt historie om Sazarec

Tilbage i 1838 opfandt apotekeren Antoine Peychaud Sazerac-cocktailen og navngav den efter sin favorit cognac mærke, Sazerac-de-Forge et fils. Senere hen blev cognacen skiftet ud med amerikansk Rye whiskey og bartenderen Leon Lamothe tilførte drinken et dash absinth. Da absinth blev gjort ulovligt på grund af sine hallucinerende effekter, blev det erstattet med Peychauds bitters.

Riedels mixolog Zane Harris serverer denne cocktail i et Neat barglas: "Helt enkelt, er dette glas ideelt til rørte drinks som f.eks. en Sazerac. Glasset har en perfekt størrelse, som ikke virker lille men synes fyldt, når det fyldes med ren spiritus eller "neat" cocktails. Når en drink er neat, drikkes den uden is. Glasset er designet med tykke årer til at markere når der er afmålt 6 cl.

VINSPECIALISTEN
H.J. HANSEN VIN A/S

H.J. Hansen Vin, Vestergade 97-101, 5000 Odense C, vin@hjhansen.dk, Ring på +45 6312 82 00